



大堂茶廊

从富有殖民地花园气式的环境下，周日享受由厨师精心准备的典型三层式下午茶。在周末放纵地品尝富有本地美食的高茶自助餐。

大堂楼层

DOLCETTO BY BASILICO

精致意大利糕点店，为您奉上新鲜烘焙的意大利面包、蛋糕、手工糕点和三明治。放纵的享受自制作冰淇淋和冰沙或意大利手工啤酒，D'尼格罗尼或 Aperol 斯普茨。

大堂楼层

BASILICO

侧重于新鲜、地道的意大利当季美食，提供单点和自助餐两种选择。其中的亮点包括开放式厨房、传统意大利披萨、咖啡吧、步入式酒窖和手工糕点。

2楼

曼哈顿酒吧

屡获殊荣经典美式鸡尾酒吧，技艺高超的调酒师挥洒创意，呈现款款特色鸡尾酒。拥有全球第一家酒店内的酒窖以及身为全球最佳酒吧之一的荣誉，享用个别风味的调酒，品味一系列自制食材、美国威士忌、及精致酒吧小点心。

2楼

夏宫

荣获米其林一星级，品尝经典粤菜。从营养丰富的炖汤到手工制作的点心，无不体现顶级大厨的绝妙创意。

3楼

SEOUL

Seoul 主打地道韩国美食，从传统韩式开胃小碟到炭火烤肉，提供单点和自助餐服务。

3楼

天信

天信是一间风格现代的日本餐厅，在菁英商务旅客中大受欢迎。它还持续获得世界各地饕餮食客的好评。餐厅招牌：天妇罗。开启美食探索之旅纵享味蕾狂欢

3楼



健康套餐 (V) 38
 精选果汁或时令水果
 有机蛋清煎蛋卷配小菠菜，水煮芦笋，名木蘑菇和樱桃番茄沙拉
 三片全麦吐司或松饼
 低脂酸奶配新鲜时令浆果
 咖啡、低卡因咖啡或优选茗茶

清淡套餐 (V) 35
 精选果汁或时令水果
 麦片粥配香蕉，果脯和时令浆果
 三片吐司或松饼
 低脂酸奶配杞子
 咖啡、低卡因咖啡或优选茗茶

营养套餐 38
 精选果汁或时令水果
 两枚鸡蛋(任意做法)与烤豆，樱桃番茄，炸土豆饼
 精选：培根、火腿、猪肉香肠、牛肉香肠或鸡肉香肠
 蛋卷自选食材：
 芦笋、蕃茄、菠菜、蘑菇、西葫芦、洋葱、辣椒、切达干酪
 自选面包或三片吐司
 咖啡、低卡因咖啡或优选茗茶

日式套餐 40
 精选果汁或时令水果
 经典味噌汤与日式蒸米饭
 烤味噌三文鱼，蒸菠菜
 日式豆腐配酱油，小章鱼，泡菜
 咖啡、低卡因咖啡或日式绿茶

(V) = 素食 (P) = 猪肉 (S) = 香辣

可按需提供无脂、低脂或无糖系列。

所有价格均以新元计，另加收 10% 服务费和政府税

新加坡传统早餐 (V) 22
 白土司配咖喱酱，两枚水煮蛋和一杯加奶咖啡

经典中式早餐 22
 米粥配调味料
 鱼 23
 鸡肉 23
 虾 24

日式早餐 28
 味噌酱油烤三文鱼，日式蒸米饭，味噌汤，
 腌制裙带菜和泡菜

班尼迪克蛋 25
 两枚水煮蛋配英式松饼配以荷兰酱汁
 自选：火腿、烟熏三文鱼或培根 (P)
 罗马番茄，混合蔬菜沙拉 (V)

鸡蛋任何做法 – 全蛋或蛋白 24
 配以：樱桃番茄酱，手切炸土豆或炸土豆饼
 自选：培根、火鸡火腿、切达干酪、辣椒、洋葱、番茄或蘑菇

豪华早点 29
 炒蛋，樱桃番茄酱和水煮芦笋夹英式松饼或芝麻面包圈
 自选：
 蜂蜜烤火腿（猪）或烟熏三文鱼与鲑鱼子酱
 另加一杯香槟 50

美式煎饼 (V) 22
 香蕉和蓝莓煎饼配有机加拿大枫糖浆

(V) = 素食 (P) = 猪肉 (S) = 香辣

可按需提供无脂、低脂或无糖系列。

所有价格均以新元计，另加收 10% 服务费和政府税



15 Minutes
Menu Selection

早餐

(上午6至上午11)

清淡套餐 (V) 35
精选果汁或时令水果
麦片粥配香蕉, 果脯和时令浆果
三片吐司或松饼
低脂酸奶配杞子
咖啡、低卡因咖啡或优选茗茶

美式煎饼 (V) 22
香蕉和蓝莓煎饼配有机加拿大枫糖浆

新加坡传统早餐 (V) 22
白吐司配咖椰酱, 两枚水煮蛋和一杯加奶咖啡

沙拉

泰式虾沙拉 29
配青木瓜, 柚子, 水煮虾, 洋葱, 香菜和青柠汁

干酪芝士 (V) 29
普利亚干酪配腌制番茄, 时令蔬菜和陈酿香醋

24-月帕尔玛火腿 (P) 29
乳酪和野生芝麻菜沙拉

经典凯萨沙拉 26
生菜配有机鹌鹑蛋, 烤面包块和帕尔马干酪

配肉选项

烤鸡肉 28

烤虾 29

烟熏三文鱼 31

(V) = 素食 (P) = 猪肉 (S) = 香辣

可按需提供无脂、低脂或无糖系列。

所有价格均以新元计, 另加收 10% 服务费和政府税

汤

野菌汤 (V) 24
配黑松露油

当日例汤 23

三明治和主菜

丽晶公司三明治 (P) 34
自选白面包或黑麦面包
香脆猪肉培根片, 烤鸡胸排, 生菜, 蛋黄酱和薯条

贝罗蘑菇和马苏里拉奶酪 (V) 32
自选白面包或黑麦面包
烤贝罗蘑菇, 番茄, 马苏里拉奶酪, 芹菜和青蒜酱

香辣番茄酱笔管面 38
笔管面配樱桃番茄和罗勒酱, 胡椒, 帕尔马干酪

炸鱼薯条 38
经典英式风味炸鱼和薯条与塔塔酱

甜点

经典草莓蛋糕 15
马斯卡朋奶油, 香草海绵和新鲜草莓

果仁蛋糕 15
意大利黑巧克力配榛子和巧克力海绵

鲜切时令水果 14
配浆果

(V) = 素食 (P) = 猪肉 (S) = 香辣

可按需提供无脂、低脂或无糖系列。

所有价格均以新元计, 另加收 10% 服务费和政府税

15 Minutes
Menu Selection

午餐和晚餐

(上午11至午夜12)

15 Minutes
Menu Selection

午餐和晚餐

(上午11至午夜12)



米粥	29
丽晶河虾粥配枸杞和干贝	
印尼炒饭 (S)	28
炒饭配鸡肉沙嗲, 小鸡腿, 煎蛋, 虾饼和泡菜	
云吞面 (P)	28
配鸡肉, 虾肉云吞和叉烧	
香烤沙嗲	17/27
六块或十二块鸡肉, 羊肉或牛肉沙嗲, 配以香辣花生酱	
炒粿条	30
炒米粉配黑胡椒牛里脊肉, 黄韭菜和豆芽	
海鲜炒面	30
炒黄面条配虾, 鱿鱼, 扇贝和豆芽	
丽晶招牌龙虾叻沙 (S)	32
香辣椰汁汤米粉配龙虾, 虾, 鱼饼, 豆腐和豆芽	
新加坡海南鸡饭	28
自选蒸肉或烤肉, 配米饭, 黄瓜, 番茄和鸡汤	

(V) = 素食 (P) = 猪肉 (S) = 香辣
 可按需提供无脂、低脂或无糖系列。
 所有价格均以新元计, 另加收 10% 服务费和政府税

日式味噌三文鱼	38
味噌烤三文鱼, 芥末土豆泥, 杏仁茄子, 烤芦笋和橙子汁	

日式照烧鸡	35
日式照烧无骨鸡腿排配姜, 韭菜, 菠菜和蜂蜜烤胡萝卜, 日式蒸米饭	

奶油鸡套餐 (S)	37
奶油鸡, 番茄, 腰果, 薯仔椰菜花和奶油印度烤饼, 配以印度香米饭, 泡菜, 切片水果和印度脆饼	

黄金咖喱套餐 (S)	37
咖喱鱼配黄秋葵和茄子, 配以印度炒饭, 土豆, 甜椒, 原味煎饼, 泡菜, 切片水果和印度脆饼	

咖喱奶豆腐套餐 (V)	34
松软干酪, 杂豆汤和奶油印度烤饼, 配以印度香米饭, 泡菜, 切片水果和印度脆饼	

(V) = 素食 (P) = 猪肉 (S) = 香辣
 可按需提供无脂、低脂或无糖系列。
 所有价格均以新元计, 另加收 10% 服务费和政府税





泰式虾沙拉	29
配青木瓜, 柚子, 水煮虾, 洋葱, 香菜和青柠汁	
干酪芝士 (V)	29
普利亚干酪配腌制番茄, 时令蔬菜和陈酿香醋	
24-月帕尔玛火腿 (P)	29
乳酪和野生芝麻菜沙拉	
经典凯萨沙拉	26
生菜配有机鹌鹑蛋, 烤面包块和帕尔马干酪	
配肉选项	
烤鸡肉	28
烤虾	29
烟熏三文鱼	31
芹菜和松露沙拉 (V)	29
野生芹菜配樱桃番茄, 橄榄, 帕尔马干酪, 腌猪笼草蘑菇配黑松露酱	
野菌汤 (V)	24
配黑松露油	
当日例汤	23

(V) = 素食 (P) = 猪肉 (S) = 香辣
 可按需提供无脂、低脂或无糖系列。
 所有价格均以新元计, 另加收 10% 服务费和政府税

丽晶公司三明治 (P)	34
自选白面包或黑麦面包 香脆猪肉培根片, 烤鸡胸排, 生菜, 蛋黄酱和薯条	

贝罗蘑菇和马苏里拉奶酪 (V)	32
自选白面包或黑麦面包 烤贝罗蘑菇, 番茄, 马苏里拉奶酪, 芹菜和青蒜酱	

丽晶汉堡 (V)

配肉选项:	
鸡肉	32
和牛	39

配料选项(最多可选三种):	
猪肉培根、火鸡火腿、切达干酪、蓝奶酪、 蛋、牛油果、清炒洋葱、清炒蘑菇、新鲜番茄、 生菜或小黄瓜 每一份汉堡包含炸薯条或混合沙拉和精选酱汁	



(V) = 素食 (P) = 猪肉 (S) = 香辣
 可按需提供无脂、低脂或无糖系列。
 所有价格均以新元计, 另加收 10% 服务费和政府税

和牛肉酱烤宽面条 39
烤宽面条配和牛肉酱和帕尔马干酪

普利亚海鲜细面条 40
细面条配扇贝王，虎虾，蛤和辣圣马萨诺番茄酱

香辣番茄酱笔管面 38
笔管面配樱桃番茄和罗勒酱，胡椒，帕尔马干酪

戈尔贡佐拉奶酪土豆面 (V) 39
土豆团配戈尔贡佐拉奶酪酱和烤核桃

松露蘑菇意大利馄饨 40
蘑菇和奶酪馄饨配黑松露酱

炖豆腐 (V) 29
配清炒菠菜，小胡萝卜，名木蘑菇和干香葱

烤鲈鱼 39
配清蒸糙米饭，清炒菠菜和番茄橄榄酱汁

健康式烤三文鱼 39
配青豆，青豌豆，芦笋，西兰花和罗勒青蒜酱

炸鱼薯条 38
经典英式风味炸鱼和薯条与塔塔酱

烤春鸡 36
配时令烧烤蔬菜和小菠菜，全麦芥末汁

托斯卡纳式烤羊排 43
配洋葱，烤土豆，芦笋，橄榄和百里香汁

炭烤安格斯牛里脊肉 49
配野生蘑菇，烤土豆和迷迭香味汁

All-day dining
意大利面
(上午11至午夜12)

(V) = 素食 (P) = 猪肉 (S) = 香辣
可按需提供无脂、低脂或无糖系列。
所有价格均以新元计，另加收 10% 服务费和政府税

(V) = 素食 (P) = 猪肉 (S) = 香辣
可按需提供无脂、低脂或无糖系列。
所有价格均以新元计，另加收 10% 服务费和政府税

All-day dining
主菜
(上午11至午夜12)

玛格丽特披萨 (V) 3.2

圣马尔扎诺番茄配新鲜意大利马苏里拉奶酪和牛至

额外装饰配料选项 5

虾、金枪鱼、小银鱼、火鸡火腿、猪肉辣香肠、
蘑菇、辣椒、樱桃番茄、黑橄榄、西兰花、小菠菜、芦笋

辣香肠披萨 (P) 3.4

辣香肠 (P)，圣马尔扎诺番茄配新鲜意大利马苏里拉奶酪和牛至

素食披萨 (V) 3.2

西葫芦，茄子，辣椒，
蘑菇和清炒菠菜配新鲜意大利马苏里拉奶酪和牛至

黑松露意式披萨 (V) 3.2

意大利黑松露配马斯卡朋干酪，普罗沃罗干酪和马苏里拉奶酪



披萨

(下午12至下午10)

(V) = 素食 (P) = 猪肉 (S) = 香辣

可按需提供无脂、低脂或无糖系列。

所有价格均以新元计，另加收 10% 服务费和政府税

经典草莓蛋糕 15

马斯卡朋奶油，香草海绵和新鲜草莓

果仁蛋糕 15

意大利黑巧克力配榛子和巧克力海绵

樱桃蛋糕 15

樱桃，巧克力和奶油蛋糕

精选冰淇淋和冰沙 12

鲜切时令水果 14

配浆果

任选四种欧洲奶酪 2.6

配松露蜂蜜和果脯

美式奶酪通心粉 14

通心粉配奶油奶酪

烤三文鱼 20

配蒸蔬菜

炒饭 (V) 16

鸡蛋和蔬菜炒饭

炸鸡块 14

配薯条和番茄酱

(V) = 素食 (P) = 猪肉 (S) = 香辣

可按需提供无脂、低脂或无糖系列。

所有价格均以新元计，另加收 10% 服务费和政府税



甜点

(上午11至午夜12)



儿童菜单

(上午11至午夜12)

Midnight Menu
夜宵
 (上午12至隔日上午6)

米粥	29
丽晶河虾粥配枸杞和干贝	
印尼炒饭 (S)	28
炒饭配鸡肉沙嗲, 小鸡腿, 煎蛋, 虾饼和泡菜	
海鲜炒面	30
炒黄面条配虾, 鱿鱼, 扇贝和豆芽	
经典凯萨沙拉	26
生菜配有机鹌鹑蛋, 烤面包块和帕尔马干酪	
配肉选项:	
烤鸡肉	28
烤虾	29
烟熏三文鱼	31
丽晶汉堡	
配肉选项:	
鸡肉	32
和牛	39
配料选项 (最多可选三种):	
猪肉培根、火鸡火腿、切达干酪、蓝奶酪、 蛋、牛油果、清炒洋葱、清炒蘑菇、新鲜番茄、 生菜或小黄瓜 每一份汉堡包含炸薯条或混合沙拉和精选酱汁	
丽晶公司三明治 (P)	34
自选白面包或黑麦面包 香脆猪肉培根片, 烤鸡胸排, 生菜, 蛋黄酱和薯条	

(V) = Vegetarian (P) = Pork (S) = Spicy

Non-fat, low-fat or sugar free selections are available on request

All prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes

软饮		
可乐、健怡可乐、雪碧		10
自制柠檬汁		12
鲜榨果汁		
橙汁/番石榴汁/菠萝汁/当日精选果汁		10
热饮		
浓咖啡、拿铁或卡布奇诺 (普通或低卡)		11
精选茗茶或花草茶		11
含酒精饮料		
啤酒	GLS	BTL
虎牌啤酒		15
朝日啤酒		16
科罗娜啤酒		17
琴酒		
哥顿琴酒	15	180
孟买蓝宝石琴酒	18	210
伏特加酒		
红牌伏特加	16	200
法国灰雁	21	360
苏格兰威士忌酒		
尊尼获加黑牌威士忌	19	330
芝华士12年威士忌	22	240

All-day dining
饮料

所有价格均以新元计, 另加收 10% 服务费和政府税

葡萄酒

汽泡葡萄酒

	GLS	BTL
意大利阿斯托利亚酒廊特干型普罗塞克	20	95
法国杜洛儿一级葡萄园花语香槟	26	125

白葡萄酒

新西兰荣格派酒庄长相思白葡萄酒	20	95
意大利圣马格丽塔灰皮诺白葡萄酒	21	108

红葡萄酒

南澳大利亚西拉红葡萄酒	22	98
法国勃艮第黑比诺红葡萄酒	26	120

All-day dining
饮料

总酒单将根据要求提供，如有需要请拨打送餐房部门“2”。

所有价格均以新元计，另加收 10% 服务费和政府税